


Original document

# Procédé de fabrication d'un produit alimentaire tropical précuit à base de racines d'igname ou de manioc, de banane plantain

Patent number:	FR1395654	Also published
Publication date:	1965-04-16	as:
Inventor:	BOUSSER ROBERT; BERNIER IDA	 OA1516 (A)
Applicant:	SEDIAC SOC POUR L ETUDE ET LE	

Classification:

- international:

- european:

Application number: FR19640964182 19640218

Priority number(s): FR19640964182 19640218

[View INPADOC patent family](#)

[Report a data error here](#)

Abstract not available for FR1395654

---

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide

## Description of **FR1395654**

<B>Procédé de fabrication d'un produit</B> alimentaire <B>tropical précuit :  
base de</B> <B>racines d'igname ou de manioc. de banane plantain.</B> La  
présente invention a pour objet un pro cédé pour élaborer un produit alimentai  
pré cuit destiné à la préparation rapide d'une nour riture traditionnelle dans



**Procédé de fabrication d'un produit alimentaire tropical précuit à base de racines d'igname ou de manioc, de banane plantain.** (Invention : Robert BOUSER et Ida BERNIER.)

Société civile dite : SEDIAC - SOCIÉTÉ POUR L'ÉTUDE ET LE DÉVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE, DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE résidant en France (Seine).

**Demandé le 18 février 1964, à 14<sup>h</sup> 57<sup>m</sup>, à Paris.**

Délivré par arrêté du 8 mars 1965.

(Bulletin officiel de la Propriété industrielle, n° 16 de 1965.)

(Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'article 11, § 7, de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.)

La présente invention a pour objet un procédé pour élaborer un produit alimentaire précuit destiné à la préparation rapide d'une nourriture traditionnelle dans l'Afrique Occidentale : les foutous et mets analogues.

Les foutous sont préparés, par les femmes africaines à partir de diverses matières amylacées, mais surtout des racines de l'igname ou de manioc et des fruits du bananier « plantain ».

Les racines d'igname ou de manioc, ou les bananes plantain sont d'abord épluchées puis cuites dans de l'eau. Après cuisson et égouttage, on pilonne, jusqu'à obtention d'une pâte ferme mais plastique, non collante, qui est façonnée à la main, en morceaux oblongs. Au repas, ceux-ci sont absorbés, bouchée par bouchée, en même temps que des sauces généralement épicées, et parfois des viandes ou poissons.

Les foutous et mets analogues demandent une longue préparation (épluchage, cuisson, pilonnage). D'autre part, il est nécessaire pour les préparer, de disposer des racines ou fruits frais dont la partie utilisable après épluchage, ne dépasse pas 70 à 75 % du poids total et contient environ 80 % d'eau.

Ces racines et ces fruits sont parfois récoltés loin des lieux de consommation et il faut les transporter à grands frais car les transports sont généralement très coûteux en Afrique.

La présente invention a pour objet de produire à partir des racines d'igname ou de manioc, ou de bananes « plantain », ou de toute autre matière amylacée, appropriée, un

produit alimentaire précuit en poudre, sec qui permet, par simple malaxage avec de l'eau, de préparer rapidement les divers types de foutous.

La première phase de la fabrication du foutou en poudre consiste en la préparation d'un granulé sec. Pour cela on épluche les racines d'igname ou de manioc, ou les bananes « plantain » et on les divise en morceaux. Les morceaux ainsi obtenus doivent être cuits dans l'eau avec une ébullition de 10 à 15 minutes. Mais il est préférable de les couper en minces lanières, éventuellement avec une râpe appropriée ou en petits cubes, disposer sur des claies les lanières ou cubes obtenus et de les cuire à la vapeur. Dans ce dernier cas les claies contenant les lanières ou cubes cuits peuvent ensuite être transférées dans une armoire de séchage ou un séchoir tunnel (pendant environ 90 minutes à 50/60°). On peut également sécher dans tout autre dispositif de séchage, notamment dans un séchoir pneumatique ou fluidificateur et même au soleil, si les conditions météorologiques le permettent. Enfin, cuisson à la vapeur et séchage peuvent être réalisés en continu dans un four tunnel équipé à cet effet.

On obtient ainsi un produit sec plus ou moins granulé. Dans une deuxième phase ce granulé est broyé, de préférence dans un broyeur à recyclage, pour obtenir une poudre fine dont les particules ont un diamètre de 200 microns environ.

La figure annexée ci-jointe montre schématiquement les différentes phases du procédé : épluchage, lavage 1, parage 2, rapage 3, cuis-

son 4, séchage 5, broyage 6, tamisage 7, emballage 8.

La présente invention a également pour objet le produit industriel nouveau constitué par une poudre précuite de racines d'igname ou de manioc, ou de bananes plantain précitées et broyées.

Cette poudre permet de préparer rapidement du foutou identique quant à l'aspect, la saveur et la consistance au même mets préparé avec les produits frais selon la méthode traditionnelle indiquée plus haut.

Il suffit d'incorporer progressivement de l'eau au foutou en poudre en malaxant à la main ou avec un ustensile de cuisine adéquat jusqu'à obtenir une masse de la consistance et de la plasticité voulues. Il ne reste plus qu'à façonner cette masse pour réaliser la présentation habituelle de cette nourriture.

Enfin des aliments complets précuits, en poudre, peuvent être préparés en incorporant au foutou en poudre fabriqué comme il a été exposé plus haut divers produits préalablement séchés et pulvérisés (viandes, poissons, condiments, légumes etc.).

#### RÉSUMÉ

1° Le procédé de fabrication d'un produit alimentaire tropical à base de racines d'igname ou de manioc, de banane plantain ou de tout autre matière amylacée appropriée, consiste à éplucher des racines d'igname ou de manioc, ou des bananes plantain, à les diviser en morceaux ou lanières, à les cuire à l'eau ou à la vapeur, à les sécher et à les broyer en une poudre fine les lanières ou granulés ainsi obtenus, cette poudre permettant ensuite de préparer facilement et rapidement des foutous;

2° Cette poudre alimentaire est caractérisée en ce qu'elle est constituée de racines d'igname ou de manioc, ou de bananes plantain ou toutes autres matières amylacées cuites et broyées et en ce qu'elle permet ensuite de préparer facilement et rapidement des foutous ou plats analogues.

Société civile dite : SEDIAC -  
SOCIÉTÉ POUR L'ÉTUDE ET LE DÉVELOPPEMENT  
DE L'INDUSTRIE, DE L'AGRICULTURE  
ET DU COMMERCE

Par procuration :  
BLÉTRY

N° 1.395.654

Société Civile dite : SEDIAC

Pl. unique

Société pour l'Etude et le Développement de l'Industrie,  
de l'Agriculture et du Commerce

